Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 147 del 25 giugno 2013 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

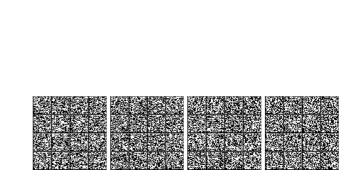
PARTE PRIMA **Roma - Martedì, 25 giugno 2013** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

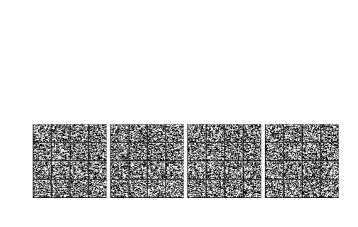
DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 52

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 giugno 2013.

Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 giugno 2013.

Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera *d)*;

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998 n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

Visto il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 «Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali» che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni;

Visto l'articolo 1 del decreto 9 aprile 2008 «Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano» che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

Considerato che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Liguria, Marche, Molise, Umbria, Valle D'Aosta e delle province autonome di Bolzano e di Trento che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella dodicesima revisione di cui al decreto 7 giugno 2012;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della tredicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 giugno 2013

Il direttore generale: VACCARI

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapiedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, saucciciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	47	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del giovenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
	72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
	73	pomodoro a pera
	74	solina
	75	tartufi d'abruzzo
	76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
	77	uva di tollo e ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la svivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	114	scrippelle, scrippelle teramane
	115	serpentone, lu srerpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell

	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, lì cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
Prodotti della gastronomia	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu'" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
	141	taijarille fasciule e coteche
	142	trippa alla pennese
	143	trippa teramana
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	144	scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
Formaggi	16	caciocavallo
	17	cacioricotta
	18	caprino
	19	casieddo o casieddu
	20	falagone
	21	manteca
	22	mozzarella
	23	padraccio
	24	pecorino
	25	pecorino misto
	26	scamorza
	27	toma
	28	treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	46	pomodori sott'olio
	47	rafano
	48	rappascione di Viggianello
	49	risciola
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese
	57	la strazzata

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	picciddat castelluccese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
	71	timpallo rustico del pollino
	72	u' pastizz rtunnar
	73	ù zuzumagliu
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	‘nduia
	26	'ndura
	27	‘nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
Formaggi	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola

	61	rasco
	62	strazzatella silana
Grassi (burro,margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	‘a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott’olio
	82	cipolline sott’olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott’olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott’olio
	102	funghi rositi sott’olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
	114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	115	miele di fichi
	116	misi misi affucati, amareddi affucati
	117	olive alla calce
	118	olive in salamoia
	119	olive nella giara
	120	olive nere infornate
	121	olive schiacciate
	122	olive sotto sale
	123	origano selvatico della calabria

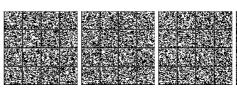
	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott’olio
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott’olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurigghiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	141	‘nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
	175	pane casereccio
	176	pane con la giuggiulena
	177	pane di castagne
	178	pane di patate
	179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	180	pane di segale di canolo
	181	pasta col ferretto
	182	pasta di mandorla al bergamotto
	183	pasta di mandorle
	184	pasta fileja
	185	paste con lo zucchero
	186	pesca
	187	petrale, u petrali

	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta
	193	pitta di san martino
	194	pitta ‘mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, struncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
Prodotti della gastronomia	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari	238	acciughe marinate
	239	acciughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott'olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta

di allevamento degli stessi	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di gelse rosse
	8	liquore di mirtillo
	9	liquore finocchietto
	10	liquore nanassino
	11	nocillo
	12	sciroppo di arancia bionda
	13	sidro di mela limoncella
	14	vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	ammugliatielli
	16	braciola di capra di siano
	17	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di bovino podolico
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	36	pancetta arrotolata
	37	pancetta tesa
	38	prosciutto di casaletto
	39	prosciutto di monte
	40	prosciutto di pietraroja
	41	salame napoli
	42	salame di mugnano
	43	salsiccia
	44	salsiccia affumicata
	45	salsiccia di polmone
	46	salsiccia fresca a punta di coltello
	47	salsiccia rossa di castelpoto
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfrionzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
	54	soppressata di gioi cilento
	55	soppressata di ricigliano
	56	soppressata irpina
	57	zuppa di soffritto
	58	bebè di sorrento
	59	bocconcini alla panna di bufala
	60	burrini e burrata di bufala

Formaggi	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
	82	pecorino fresco e stagionato
	83	pecorino salaprese
	84	provola affumicata
	85	provola affumicata di bufala
	86	riavulillo
	87	scamorza
	88	scamorza di bufala
	89	scamosciata
	90	stracciata
	91	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	broccolo san pasquale
	104	caldarroste in sciroppo e rum
	105	cappella
	106	carciofo bianco
	107	carciofo capuanella
	108	carciofo di castellammare
	109	carciofo di montoro
	110	carciofo di pietrelcina
	111	carciofo di procida
	112	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	113	cardone
	114	carlentina
	115	carosella
	116	castagna del monte faito
	117	castagna del prete
	118	castagna di acerno
	119	castagna di serino
	120	castagna paccuta
	121	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	122	castagna vofarella
	123	castagne infornate, castagne n'fornate

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	124	castagne moscie, fico
	125	cavolfiore gigante di napoli
	126	cece di cicerale
	127	ciambottella
	128	cicci di santa lucia
	129	cicoria selvatica
	130	cicoria verde di napoli
	131	ciliegia del monte
	132	ciliegia della recca
	133	ciliegia di bracigliano
	134	ciliegia di pimonte
	135	ciliegia di siano
	136	ciliegia maiatica
	137	ciliegia melella
	138	ciliegia s. pasquale
	139	cipolla alifana
	140	cipolla bianca di pompei
	141	cipolla di eremiti
	142	cipolla di vatolla
	143	cipolla ramata di montoro
	144	fagioli di volturara irpinia
	145	fagioli lardari
	146	fagioli quarantini
	147	fagioli tabacchini
	148	fagiolo a formella
	149	fagiolo dell’occhio
	150	fagiolo dente di morto
	151	fagiolo di controne
	152	fagiolo di gorga
	153	fagiolo di mandìa
	154	fagiolo di villaricca
	155	fagiolo mustacciello
	156	fagiolo san pasquale di casalbuono
	157	fagiolo s'anter di casalbuono
	158	fagiolo striato del vallo di diano
	159	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
	160	fagiolo zolfariello
	161	fava di miliscola
	162	fichi secchi con miele
	163	fico di s. mango
	164	fico vendemmia, natalese
	165	finocchio bianco palettone
	166	finocchio di sarno
	167	fragolata di acerno
	168	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
	169	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
	170	giallona di siano
	171	kaki vainiglia napoletano
	172	lenticchia di valle agricola
	173	limone di procida
	174	lupino gigante di vairano
	175	mais spiga bianca, spogna bianca
	176	marrone di s. cristina
	177	marrone di scala
	178	marzellina
	179	marzocca
	180	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
	181	mela capodiciuccio
	182	mela chianella
	183	mela chichedda
	184	mela limoncella
	185	mela limoncellona
	186	mela san giovanni
	187	mela sergente
	188	mela tubbiona

189	mela zitella
190	melanzana a scarpone
191	melanzana cima di viola
192	melanzana lunga di napoli
193	melanzana paccia
194	melone di altavilla
195	melone napoletano
196	nocciola camponica
197	nocciola di s. giovanni
198	nocciola mortarella
199	nocciola riccia di talanico
200	noce di sorrento
201	noce malizia
202	noce san martino
203	oliva caiazzara
204	oliva vernacciola di melizzano
205	oliva masciatica
206	olive pisciottane schiacciate sott'olio
207	panzarieddi di casalbuono
208	papaccelle
209	pappola
210	patata fresca campana
211	patata novella
212	patata ricciona o riccia di napoli
213	patata rossa del vallo di diano
214	peperoncini ripieni al tonno
215	peperoncini verdi o di fiume
216	peperoncino friariello napoletano
217	peperoncino friariello nocerese
218	peperone cazzone
219	peperone imbottito
220	peperone papaccella, papaccelle riccie
221	peperone sassaniello
222	peperoni quagliettani
223	pera del rosario
224	pera mastantuono
225	pera pennata
226	pera sant'anna
227	pera sorba
228	pera spadona di salerno
229	pera spina
230	percoca col pizzo
231	percoca puteolana
232	percoca terzarola
233	pesca bellella di melito
234	pesca bianca napoletana
235	peschiole
236	piselli cornetti
237	pisello centogiorni
238	pomodori secchi sott'olio
239	pomodorino campano
240	pomodorino corbarino
241	pomodorino di rofrano
242	pomodorino giallo
243	pomodorino seccagno di gesualdo
244	pomodorino vesuviano
245	pomodoro cannellino flegreo
246	pomodoro di sorrento
247	pomodoro pelato di napoli
248	pomodoro spuniello
249	prugna coglipiecuri
250	rapa catozza
251	risciola
252	risi di casalbuono
253	saragolla

	254	scarola bianca riccia schiana
	255	sciuscillone
	256	speuta
	257	susina botta a muro
	258	susina marmulegna
	259	susina pappacona
	260	susina pazza
	261	susina scarrafona
	262	susina turcona
	263	tartufo di colliano
	264	tartufo nero di bagnoli irpino
	265	torzella, cavolo greco, torza riccia
	266	uva armonera del cilento
	267	uva bianca a cuore del cilento
	268	uva catalanesca
	269	uva cornicella
	270	tabaccanti di casalbuono
	271	zucca lunga di napoli, cocuzza zuccarina
	272	zucca napoletana
	273	zucchino san pasquale
	274	amaretto di caposele
	275	babà
	276	biscotti al miele
	277	biscotti di castellammare
	278	biscotto di grano integrale
	279	biscotto di granone
	280	biscotto all'amarena
	281	calzoncelli
	282	calzone
	283	cartellate con mosto
	284	casatiello dolce
	285	casatiello sugna e pepe
	286	chiacchiere
	287	ciaolone
	288	confettone, ò cunftton
	289	copeta
	290	delizie al limone
	291	divino amore
	292	follovielli
	293	fusillo di felitto
	294	fusillo di gioi
	295	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	296	guanto caleno
	297	matasse di caposele
	298	migliaccio
	299	muffletto di caposele
	300	mustaccioli
	301	'ndunderi
	302	'nfrennula
	303	pagnotta di santa chiara
	304	palme di confetti
	305	pancotto dei foresi
	306	pane dei camaldoli
	307	pane di baiano
	308	pane di calitri
	309	pane di iurmano
	310	pane di montecalvo
	311	pane di padula
	312	pane di san sebastiano
	313	pane di saragolla
	314	pane di villaricca
	315	panesillo di ponte
	316	pantorrone
Paste fresche e	317	panuozzo

prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	318	panzarotti
	319	pasta di gragnano
	320	pasticella di acerno
	321	pastiera
	322	pigna
	323	pizza chiena
	324	pizza con ricotta
	325	pizza di farinella bacolese, pizza gialla, 'a zellòse
	326	pizza di scarola
	327	pizza figliata, serpentone
	328	pizza migliazza cu li frittole
	329	pizza napoletana verace artigianale
	330	puccellato dolce
	331	puccellato salato
	332	raffioli
	333	raviolo di ricotta di pecora
	334	ricci
	335	roccocò
	336	sanguinaccio
	337	scaldatelle
	338	scanata del sannio
	339	scazzatiello, cavatieddu
	340	scialatiello
	341	sciusciello, ò sciuscello
	342	sfogliatella
	343	sfogliatella santa rosa
	344	sospiri al limone
	345	spantorrone di grotta
	346	struffoli
	347	struppolo
	348	susamielli
	349	taraddi con finocchio
	350	taralli intrecciati
	351	tarallini al vino
	352	tarallo all'uovo
	353	tarallo con le mandorle
	354	tarallo cu ll'ove
	355	tarallo di agerola
	356	tarallo sugna e pepe
	357	tarallucci al naspro
	358	tasca
	359	torroncino di roccagloriosa
	360	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	361	torrone di benevento
	362	torrone di castagna
	363	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	364	vanti
	365	zandraglia
	366	zeppola di s. giuseppe
	367	zeppola fritta
Preparazioni di pesci, molluscchi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	368	acciughe sotto sale
	369	alicette piccanti
	370	alici di menaica
	371	alici marinate
	372	colatura di alici di cetara
	373	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	374	filetti di alici sott'olio
Prodotti di origine animale (miele,	375	miele di acacia
	376	miele di castagno
	377	miele di girasole
	378	miele di sulla
	379	miele millefiori
	380	ricotta di fuscella

prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	381	ricotta di laticauda
	382	ricotta essiccata di bufala
	383	ricotta essiccata ovicaprina
	384	ricotta fresca di bufala
	385	ricotta fresca ed essiccata di capra
	386	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	387	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	nocino, nosen, nozèn
	7	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	8	sassolino
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese
	10	bel e cot, belecot
	11	bondiola
	12	cappello del prete, cappel da pret
	13	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela,
	14	castrato di romagna, castrè, castròn
	15	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni,
	16	coppa arrosto, cupa arost
	17	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	18	culatello, culatel
	19	fiocchetto
	20	fiocco di culatello
	21	lardo, gras
	22	mariola
	23	pancetta canusina
	24	pesto di cavallo, cavàl pist
	25	piccola di cavallo, picula 'd caval
	26	pollo di razza fidentina
	27	pollo di romagna, galet
	28	porchetta, purcheta
	29	salama da sugo
	30	salama da sugo di madonna boschi
	31	salame all'aglio, salam da l'ai
	32	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	33	salame fiorettino
	34	salame gentile, salam gentil, salâm zintìl
	35	salcicciotto alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	36	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	37	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèzz matta
	38	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	39	stracotto alla piacentina, 'l stua
	40	suino di razza mora o mora romagnola
	41	suino pesante
	42	tasto, tast
	43	zuccotto di bismantova
Condimenti	44	sale alimentare di salsomaggiore
	45	sale, sèl
Formaggi	46	formaggetta fresca, furmaìn
	47	pecorino del pastore
	48	pecorino dell'appennino reggiano
	49	raviggiolo

	50	ribiola della bettola, ill ribiol
	51	robiola, ribiola, furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	52	aglio bianco piacentino
	53	albicocca val santerno di imola
	54	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
	55	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	56	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	57	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	58	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	59	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	60	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	61	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	62	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion),
	63	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	64	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	65	cardo gigante di romagna
	66	castagna fresca e secca di granaglione
	67	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	68	cocomero tipico di san matteo decima
	69	cucciaroli, cuciarole, cuciarùl
	70	doppio concentrato di pomodoro
	71	farina dolce di castagne di granaglione, farina d’castaggne
	72	fragola di romagna
	73	kiwi
	74	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	75	loto di romagna
	76	marrone di campora, maron ed campra
	77	mela campanina, pòm campanein
	78	melone tipico di san matteo decima
	79	patata di montescudo
	80	patata di montese
	81	pera scipiona
	82	pera volpina
	83	pesca bella di cesena
	84	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	85	saba dell’emilia-romagna, sapa
	86	sapore, savor
	87	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt

	88	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, strìdual, stridul, strìvul, strìgval
	89	sugali, sugal
	90	sughi d'uva reggiani, sugh
	91	susina di vignola
	92	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	93	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	94	tartufo bianco pregiato
	95	tartufo nero di fragno, trifola
	96	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	97	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	98	amaretti
	99	amaretto di spilamberto
	100	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	101	anolino, anolen
	102	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	103	bensone, balsone, balsòn
	104	biscione reggiano
	105	bizulà
	106	bomba allo zabaglione o di Canossa
	107	bomba di riso, bomba 'd ris
	108	borlengo, burleng, burlang
	109	bortellina, burtlêina
	110	bracciatello
	111	bustrengo, bustrenga, bustrèng
	112	caffè in forchetta
	113	canestrelli, canestrèli
	114	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	115	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	116	cappelletti, caplitt
	117	cappelletto reggiano
	118	cassatella
	119	castagnaccio, pattona, castagnaz
	120	castagnole
	121	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
	122	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
	123	ciaccio, ciacc
	124	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
	125	ciambella ferrarese, brazadela
	126	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	127	ciambella, boslan, zambëla
	128	ciambelline, buslanein
	129	coppo all'emiliana
	130	crescenta fritta, cherscènta frètta
	131	crescioni, guscioni, cassoni, carsôn, gussun, cunsôn
	132	croccante, cruccant
	133	curzoli, stringotti, curzùl
	134	dolce di san michele, dolz ad san michele
	135	erbazzone di reggio emilia
	136	fave dei morti, fave dolci, favette
	137	focaccia con ciccioli, chisola
	138	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	139	frittelle di riso, fritell ad ris
	140	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	141	garganello, garganell

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	142	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	143	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	144	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fouren con i grasso
	145	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
	146	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
	147	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
	148	latte brulè, latt brulè
	149	latte in piedi, latt in pè
	150	latteruolo
	151	mandorlato al cioccolato di modigliana
	152	manfrigoli
	153	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
	154	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	155	miacetto, miacet
	156	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
	157	minestra imbottita, spoja lorda
	158	mistuchina, mistuchen, mistòk
	159	mosto cotto, must cot
	160	orecchioni, j urciôn
	161	pagnotta pasquale
	162	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
	163	pane casareccio, pan casalen
	164	pane di castrocaro
	165	pane di zucca, pan ad zücca
	166	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	167	panzanella, panzanëla
	168	pane schiacciato, batäro
	169	pappardelle, al papardel, al papardeli
	170	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	171	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
	172	pasticcio di cappelletti
	173	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	174	patacucci, patacòc, patacùc
	175	pattona
	176	pesche finte ripiene
	177	piada coi ciccioli
	178	piadina della madonna del fuoco
	179	piadina fritta, pié fretta
	180	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida
	181	pinza bolognese, penza bolognese
	182	polentine
	183	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
	184	savoiardi
	185	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
	186	sbricciolina, sbrisulina
	187	scarpasot
	188	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
	189	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	190	solata,solata di farina bianca
	191	spongata di busseto
	192	spongata di corniglio
	193	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	194	spongata di reggio emilia
	195	spongata, spunghéda

	196	sprelle, spreli
	197	straccadenti, stracadént
	198	stracchino gelato, stracchein in gelato
	199	stricchetti, farfalline,scrichèt, fiuchèt
	200	strozzapreti, strozaprit
	201	sulada
	202	tagliatelle, tajadèli, tajadël, lasagni
	203	tagliatella bolognese
	204	tagliatelle con gli stridoli,tajadël cun i strìdul; tajadël cun i strìgul, tajadëli cun i stridle
	205	tagliatelle dolci
	206	tagliatelle verdi,tajadël verdi, tajadèli verdi
	207	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
	208	tardùra
	209	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	210	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	211	topino d'ognissanti
	212	torta d'erbe
	213	torta dei preti, turta ad prètt
	214	torta di granoturco, turta ad mëlga
	215	torta di mele, turta ad pum
	216	torta di pere, turta ad per
	217	torta di prugne, turta ad brügna
	218	torta di ricotta
	219	torta di riso di reggiana
	220	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	221	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	222	tortelli alla lastra
	223	tortelli con le ortiche
	224	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
	225	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	226	tortelli di mele
	227	tortelli di patate
	228	tortelli di ricotta
	229	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	230	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	231	tortelli di verza
	232	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
	233	tortelli coi rosolacci, turtel cun al barösli; turtel con al ròşli
	234	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana,
	235	tortellini di bologna
	236	tortellini
	237	zabajone, zabaglione, zambajoun
	238	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
	239	zuppa inglese, sopinglesa,zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa
	240	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
	241	anguilla in umido, anguilla in ümid
	242	arrosto di maiale alla reggiana
	243	arrosto ripieno
	244	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
	245	baccala in umido, bacalà in òmid
	246	barzigole, barzègli, bistregli

Prodotti della gastronomia	247	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
	248	cavolfiore all'uso di romagna, chêvalfjòr, chêvalfiòr
	249	cavoli ripieni, cavul ripein
	250	coniglio arrosto alla reggiana, cunìn a ròst
	251	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
	252	cotenna e ceci, cudga e sisar
	253	dolce e brusco, dulz e brühsc
	254	fagioli in giubalunga
	255	faraona alla creta, faraona al creda
	256	fegatelli di maiale, figadèt
	257	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	258	funghi fritti, fonz fritt
	259	gnocchi, gnocc
	260	insalata rustica, rustisana
	261	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
	262	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	263	lumache alla bobbiese, lümaga al bubbiese
	264	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	265	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	266	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	267	ovuli ripieni, ovuli ripein
	268	pancetta e piselli, panzëtta e riviott
	269	polenta condita, puleinta consa
	270	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	271	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	272	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra
	273	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton
	274	punta di petto di vitella ripiena, picaja
	275	ragù alla romagnola, ragù ala rumagnola
	276	ragù classico alla bolognese
	277	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	278	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	279	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz
	280	salsa di prezzemolo, sälsa ad savur
	281	salsa d verde per bolliti
	282	scàpa, mnufocc, menni
	283	seppie con i pisellli
	284	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	285	torta di patate, turta d' patat
	286	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	287	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	288	trippa, trèpa
	289	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	290	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	291	valigini, valisein, verzot
	292	verzolini, varzulein
	293	zigulleda, ziguleda
	294	zucchini ripieni, zücchein ripein
	295	zuppa di ceci, süppa ad sisar
	296	zuppa di pesci, süppa ad pess
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	297	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	298	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	299	miele di tiglio, mel tiglio
	300	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	301	acquadelle marinate
	302	alici marinate, sardun marined
	303	anguilla marinata di comacchio
	304	brodetto di vongole
	305	cozze gratinate
	306	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	307	saraghina maturata nel sale

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujànie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
	45	salame friulano
	46	sanganel
	47	sassaka
	48	sbarbot
	49	schulta fumat
	50	sopressa
	51	spalla cotta di carnia affumicata
	52	speck affumicato
	53	speck d'oca
	54	stinco di carnia
Condimenti	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ožejt
	57	salsa balsamica, asperum
	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre

Categoria	N.	Prodotto
Formaggi	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asìno
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cìt
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
Grassi (burro, margarina, oli)	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ônt (burro fuso di malga)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	85	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso nuovo
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	91	fagiolo dal voglut, plombin
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons, militons 3
	94	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	95	lidrìc cul pòc
	96	mais da polenta
	97	mela zeuka, zeuka, seuka
	98	patate di ribis e godia
	99	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	100	pesca iris rosso
	101	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	102	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	rapa di verzegnis
	106	ràti
	107	rosa di gorizia
	108	savors
	109	vellutata di asparago verde
Paste fresche e	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins, peverini
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns
	116	colaz

prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	grissino di resiutta
	120	gubana
	121	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	122	marmellata di olivello spinoso e mele
	123	pinza triestina
	124	presnitz
	125	putizza
	126	strucchi
	127	strucchi lessi
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	128	calamaro di saccaleva
	129	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	130	dondolo, tartufo di mare
	131	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	132	mormora di miramare
	133	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	134	passera coi ovi, passera con le uova
	135	pedocio de trieste, cozza di trieste
	136	pesce di valle
	137	sardoni in savor
	138	sardoni salati
	139	sievoli soto sal
	140	trota affumicata di san daniele
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	141	miele di acacia del carso
	142	miele di marasca del carso
	143	miele di melata di bosco del carso
	144	miele di tiglio del carso
	145	miele friulano di acacia
	146	miele friulano di amorfa
	147	miele friulano di castagno
	148	miele friulano di tarassaco
	149	miele millefiori del carso
	150	miele millefiori della montagna friulana
	151	miele millefiori della pianura friulana
	152	ricotta affumicata di malga
	153	ricotta di capra

REGIONE LAZIO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociara
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	braciole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese
	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti

	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
Formaggi	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	caciocavallo di supino
	71	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	cacioricotta di bufala
	73	caciotta dei monti della laga
	74	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	75	caciotta di bufala (pontina)
	76	caciotta di mucca
	77	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	caciotta genuina romana
	79	caciotta mista ai bronzi
	80	caciotta mista della tuscia
	81	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	82	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	84	ciambella di morolo
	85	conciato di san vittore
	86	formaggio e caciotta di pecora sott’olio
	87	formaggio di capra
	88	gran cacio di morolo
	89	marzolino e/o marzolina
	90	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)*
	91	pecorino ai bronzi
	92	pecorino dei monti della laga
	93	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	94	pecorino di amatrice
	95	pecorino di ferentino
	96	pecorino in grotta del viterbese
	97	pressato a mano*
	98	provola di bufala (semplice e affumicata)
	99	provola di vacca (semplice e affumicata)
	100	provolone vaccino
	101	scamorza appassita - cacetto di supino
	102	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	103	squarquaglione dei monti lepini
	104	stracchino di capra
Grassi (burro, margarina, oli)	105	burro di san filippo
	106	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	107	olio monovarietale extra vergine di ciera
	108	olio monovarietale extra vergine di itrana
	109	olio monovarietale extra vergine di marina
	110	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	111	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	112	olio monovarietale extra vergine di salviana
	113	olio monovarietale extra vergine di sirole
	114	actinidia
	115	aglio rosso di castelliri
	116	aglio rosso di proceno
	117	arancio biondo di fondi
	118	asparago verde di canino e montalto di castro
	119	broccoletti sezzesi "sini"

	120	broccoletto di anguillara
	121	broccolo romanesco
	122	carciofini sott'olio
	123	carciofo di orte
	124	carciofo di sezze
	125	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	126	carote di viterbo in bagno aromatico
	127	castagna di terelle
	128	castagna rossa del cicolano
	129	cece del solco dritto di valentano
	130	ceci
	131	cicerchia
	132	cicerchia di campodimele
	133	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	134	ciliegia di celleno
	135	ciliegia ravenna della sabina
	136	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	137	fagiolina arsolana
	138	fagiolo a pisello
	139	fagiolo borbontino
	140	fagiolo cappellette di vallepietra
	141	fagiolo ciavattone piccolo
	142	fagiolo cioncone
	143	fagiolo del purgatorio di gradoli
	144	fagiolo di sutri
	145	fagiolo gentile di labro
	146	fagiolo giallo
	147	fagiolo regina di marano equo
	148	fagiolo solfarino
	149	fagiolo verdolino
	150	fagiolone di vallepietra
	151	fallacciano di bellegra
	152	farina di marroni
	153	farro
	154	farro dei monti lucretili
	155	farro del pungolo di acquapendente
	156	ferlengo o finferlo di tarquinia
	157	fichi sciroppati con nocciole
	158	fichi secchi di sonnino
	159	finocchio della maremma viterbese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	160	fragola di terracina
	161	fragolina di nemi
	162	lattuga signorinella di formia
	163	lenticchia di onano
	164	lenticchia di rascino
	165	lenticchia di ventotene
	166	mais agostinella
	167	marmellata di agrumi
	168	marmellata di castagne
	169	marmellata di mele al mosto cotto
	170	marmellata di uva fragola
	171	marmellata di viscioli
	172	marrone (dei monti cimini, di cave)
	173	marrone antrodocano
	174	marrone di arcinazzo romano
	175	marrone di latera
	176	marrone segnino
	177	melanzane sott'olio
	178	mentuccia essiccata
	179	"mosciarella" di capranica prenestina
	180	nocciola dei monti cimini
	181	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)

	182	orzo perlato dell'alto lazio
	183	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
	184	patata dell’alto viterbese
	185	patata di leonessa
	186	patata turchesa
	187	peperone alla vinaccia
	188	peperoni secchi
	189	pera spadona di castel madama
	190	pere sciroppate al mosto
	191	pesche o percoche sciroppate
	192	pinolo del litorale laziale
	193	pomodoro corno di toro
	194	pomodoro scatolone di bolsena
	195	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
	196	rapa catalogna di roccasecca
	197	scorsone o tartufo d'estate
	198	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
	199	tartufo di campoli appennino
	200	tartufo dei monti lepini
	201	tartufo di cervara
	202	tartufo di saracinesco
	203	uva da tavola pizzutello di tivoli
	204	visciolo dei monti lepini
	205	zafferano della valle dell'aniene
	206	zucchina con il fiore
	207	anse del tevere
	208	amaretti
	209	amaretti casperiani
	210	amaretto di guarcino
	211	barachia
	212	bastoni
	213	biscotti
	214	biscotti e ciambelle all'uovo
	215	biscotti sezzesi
	216	biscotto di s.antonio
	217	biscotto di sant'anselmo
	218	bussolani
	219	cacchiarelle
	220	caciata di sezze
	221	caciatella di maenza
	222	cacione di civitella s. paolo
	223	calzone con verdure
	224	canasciunetti
	225	casata pontecorvese
	226	castagnaccio
	227	castagne stampate
	228	cavallucci e pigne
	229	ciacamarini
	230	ciambella a cancello
	231	ciambella al mosto
	232	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
	233	ciambella all'anice di veroli
	234	ciambella degli sposi di rocca di papa
	235	ciambelle al vino
	236	ciambelle al vino moscato di terracina
	237	ciambelle con l’anice
	238	ciambelle da sposa
	239	ciambelle del barone
	240	ciambelle di magro di sermoneta
	241	ciambelle n'cotte
	242	ciambelle salate
	243	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
	244	ciambelline

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	245	ciammella ellenese
	246	ciammelle d'ova
	247	ciammellone morolano
	248	ciammellono
	249	ciriola romana
	250	crostate visciole di sezze
	251	crostatino ripieno
	252	crustoli de girgenti
	253	cuzzi di roviano
	254	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
	255	dolce di patate
	256	falia
	257	fave dei morti
	258	ferratelle
	259	fettarelle
	260	fetticciole nere e bianche
	261	fettuccine
	262	fiatoni o fiaoni
	263	filone sciapo da 1 kg.
	264	frascarelli
	265	frittelli di riso
	266	frittelline di mele di maenza
	267	frittellone di civita castellana
	268	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
	269	gliu panettono di maenza
	270	gnocchetti di polenta
	271	gnocchi de lu contadino
	272	gnocchi di castagne
	273	gnocchi ricci
	274	gliu sangonato
	275	i recresciuti di maenza
	276	imbriachelle
	277	la copeta
	278	lacna stracciata di norma
	279	le crespelle di maenza
	280	lu cavalluccio e la puccanella
	281	maccaruni gavignanesi
	282	maccheroni
	283	maccheroni a matassa
	284	maccheroni con le noci di Vejano
	285	maltagliati o fregnacce
	286	mostaccioli
	287	mostarde ponzesi
	288	murzelli
	289	murzitti
	290	pacchiarotti
	291	pagnottelle di salatuoro di sezze
	292	palombella
	293	pane cafone
	294	pane casareccio di lariano
	295	pane casareccio di lugnola
	296	pane casareccio di montelibretti
	297	pane con le olive bianche e nere
	298	pane con le patate (con purea di patate)
	299	pane di canale monterano
	300	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
	301	pane di veroli
	302	pane integrale al forno a legna
	303	pangiallo
	304	panicella di sperlonga
	305	panini all'olio
	306	panpapato
	307	panpepato
	308	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina

	309	pastarelle col cremore
	310	paste di viscioli di sezze
	311	pezzetti (sermoneta)
	312	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	313	pizza a fiamma
	314	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	315	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	316	pizza d'ova
	317	pizza fritta
	318	pizza grassa
	319	pizza sucia
	320	pizzicotti (biscotti)
	321	pizzicotto (pasta alimentare)
	322	polentini
	323	pupazza frascatana
	324	quaresimanli
	325	ravioli con crema di castagne
	326	ravioli di patate
	327	raviolo di san pancrazio
	328	sagne
	329	salame del re
	330	salavatici di roviano
	331	sciuscella
	332	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	333	serpette
	334	serpette di sermoneta
	335	sfusellati
	336	spaccaregli di sezze
	337	spumette
	338	strozzapreti
	339	struffoli di sezze e lenola
	340	subiachini
	341	susamelli
	342	tagliatelle di castagne
	343	taralli
	344	tersitti de girgenti
	345	terzetti
	346	tiella di gaeta
	347	tisichelle viterbesi
	348	torroncino di alvito
	349	torta di ricotta di sermoneta
	350	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	351	torta pasqualina
	352	torteri di lenola
	353	tortolo di pasqua
	354	tortolo di sezze
	355	tosa di pasqua
	356	tozzetti (di viterbo)
	357	tozzetti di pasta frolla
	358	treccia all'anice di civitella s. paolo
	359	turchetti
	360	tusichelle
	361	zaoiardi di anagni
	362	zippole
Prodotti della gastronomia	363	carciofo alla matticella di velletri
	364	ceciarello di Vejano
	365	pane ammollo
	366	padellaccia
	367	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
Preparazioni di pesci,	368	alici marinate
	369	alici sotto sale del golfo di gaeta
	370	anguilla del lago di bolsena

molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	371	calamita del lago di fondi
	372	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	373	lattarino del lago di bracciano
	374	tellina del litorale romano
	375	trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	376	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	377	fiordilatte
	378	miele del monte rufeno
	379	miele di santoreggia
	380	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	381	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	382	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	383	ricotta secca
	384	ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	45	sugo di gherigli
Formaggi	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroscia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroscia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vàise, dell'alta valle scrivia, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)

	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimìn tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerín)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	120	nocciolo menoia
	121	nocciolo noscella
	122	nocciolo ronchetta
	123	nocciolo savreghetta
	124	nocciolo tapparona
	125	nocciolo trietta
	126	olivo colombaia
	127	olivo lavagnina
	128	olivo mortina
	129	olivo pignola
	130	olivo razzola
	131	olivo rossese
	132	olivo taggiasca
	133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
	134	patata cannellina nera, cannellina
	135	patata di pignone
	136	patata morella,muella, muellin-a
	137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
	138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
	139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
	140	patata salamina, calice al cornoviglio
	141	pesco birindella
	142	pisello (di lavagna)
	143	pisello nero di l'ago
	144	pomodoro cuore di bue
	145	radice (di chiavari)
	146	rape
	147	rape di nasino
	148	rose da sciroppo
	149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
	150	sciroppo di rose
	151	sciroppo di viole
	152	scorzonera
	153	susine "balle d'ase"
	154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
	155	susino collo storto
	156	susino massina
	157	tartufo
	158	violetta di villanova di albenga
	159	vitigno barbarossa
	160	vitigno crovin
	161	vitigno moscatello di taggia
	162	vitigno scimiscià
	163	zucca di rocchetta cengio
	164	zucchino alberello di sarzana
	165	zucchino genovese
	166	zucchino trombetta
	167	amaretti di sassello
	168	amaretto di gavenola
	169	amaretto di rocchetta, rocchetta
	170	baci della riviera (baci di alassio)
	171	barbagiuai
	172	biscette
	173	biscotti del lagaccio
	174	biscotti di semola di gavenola
	175	biscotto di taggia
	176	buccellato
	177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	178	canestrelli di avosso
	179	canestrelli di castagne
	180	canestrello di brugnato
	181	canestrello di taggia

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	182	castagnole
	183	cavagnetto di brugnato
	184	chinotto candito (di savona)
	185	ciappe
	186	corsetti avvantaggiati
	187	corsetti del levante ligure
	188	corsetti della val polcevera
	189	cubàite
	190	farinata (ligure, di ceci)
	191	farinata (savonese, bianca)
	192	focaccia
	193	focaccia al formaggio di recco
	194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	195	focaccia dolce sarzanese
	196	frittelle della val bormida
	197	gattafin
	198	gobelletti
	199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
	200	michetta
	201	millesimini
	202	ossa dei morti
	203	pan dei morti
	204	pandolce (genovese)
	205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	206	pane casereccio (della val bormida)
	207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	208	pane di triora
	209	pane d'orzo
	210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
	211	panèra
	212	panettone con farina di castagne
	213	pansarola
	214	pasta sciancà
	215	pinolata
	216	poncrè
	217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
	218	quaresimali
	219	ravioli di patate rosse
	220	raviolo alle erbette
	221	raviolo ligure
	222	raviolo magro
	223	rotelle
	224	schiumette
	225	sciuette
	226	spungata
	227	strozzagatti
	228	taggioen
	229	tirotto
	230	torcetti
	231	torrone, u turu'n
	232	torta crescente
	233	torta di chiavari (torta de ciävai)
	234	torta di nocciole
	235	torta di riso dolce
	236	torta di torriglia
	237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
	238	torta panarello (panarella)
	239	torta sacripantina
	240	torta scema
	241	torta stroscia
	242	trofie
	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe

Prodotti della gastronomia	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
	279	torta di riso
	280	torta di riso e porri
	281	torta di zucca
	282	torta pasqualina
	283	ventre
	284	zuppa di muscoli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
	291	zerlo di noli
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivia, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

Tipologia	N°	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa riserva personale
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello di razza brianzola
	3	bastardei
	4	borzat
	5	bresaola affumicata
	6	bresaola di cavallo
	7	cacciatori d'oca
	8	capretto da latte pesante
	9	carne secca
	10	ciccioli
	11	ciccioli d'oca
	12	ciccioli mantovani
	13	cotechino bianco
	14	cotechino cremonese vaniglia
	15	cotechino della bergamasca
	16	cotechino pavese
	17	cuz
	18	durelli d'oca
	19	fegato d'oca grasso
	20	grasso d'oca
	21	greppole
	22	luganega
	23	luganega di cavallo
	24	lughenia da passola
	25	mortadella di fegato al vin brulè
	26	pancetta con filetto
	27	pancetta della bergamasca
	28	pancetta pavese
	29	patè di fegato d'oca
	30	petto d'oca stagionato
	31	pisto
	32	pollo brianzolo
	33	prosciuttini della valtellina
	34	prosciuttini della valtellina al pepe
	35	prosciuttino d'oca stagionato
	36	prosciutto cotto
	37	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	38	prosciutto crudo marco d'oggiono
	39	prosciutto mantovano
	40	quartini d'oca sotto grasso
	41	salam casalin
	42	salame con lingua
	43	salame crudo del basso pavese
	44	salame da cuocere
	45	salame della bergamasca
	46	salame di testa
	47	salame di filzetta
	48	salame di montisola
	49	salame d'oca crudo
	50	salame d'oca ecumenico
	51	salame mantovano
	52	salame milano
	53	salame nostrano di stradella
	54	salame pancettato
	55	salame sotto grasso
	56	salamelle di mantova
	57	salamina mista
	58	salamini di capra
	59	salamini di cavallo
	60	salamini di cervo

	61	salamini magri o maritati
	62	salsiccia di castrato ovino
	63	sanguinaccio o marzapane
	64	slinzega bovina
	65	slinzega di cavallo
	66	soppressata bresciana
	67	verzini
	68	violino
	69	violino di capra
Formaggi	70	agrì di valtorta
	71	bagoss
	72	bernardo
	73	branzi
	74	cadolet di capra
	75	caprino a coagulazione lattica
	76	caprino a coagulazione presamica
	77	caprino vaccino
	78	casatta di corteno golgi
	79	casolet
	80	casoretta
	81	crescenza
	82	fatuli’
	83	fiorone della valsassina
	84	fiurì o fiurit
	85	fontal
	86	formaggella della val brembana
	87	formaggella della val camonica
	88	formaggella della val di scalve
	89	formaggella della val sabbia
	90	formaggella della val seriana
	91	formaggella della val trompia
	92	formaggella di menconico
	93	formaggella tremosine
	94	formaggio d'alpe grasso
	95	formaggio d’alpe misto
	96	formaggio d'alpe semigrasso
	97	formaggio val seriana
	98	formai de livign
	99	frumagit di curiglia
	100	furmag de segia
	101	garda tremosine
	102	granone lodigiano
	103	Italico
	104	lattecrudo di tremosine
	105	latteria
	106	magnoca
	107	magro
	108	magro di latteria
	109	magro di piatta
	110	mascherpa d'alpe
	111	matusc
	112	motelì
	113	nisso
	114	nostrano grasso
	115	nostrano semigrasso
	116	panerone
	117	robiola bresciana
	118	robiola della valsassina
	119	rosa camuna
	120	semuda
	121	silter
	122	sta’el
	123	stracchino bronzone
	124	stracchino della valsassina

	125	stracchino orobico
	126	stracchino tipico
	127	strachet
	128	strachitunt
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarlin
	133	zincarlin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	134	burro
	135	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	136	amarene d'uschione
	137	asparago di cantello
	138	asparago di cilavegna
	139	asparago di mezzago
	140	castagne secche
	141	cipolla di sermide
	142	cipolla dorata di voghera
	143	cipolla rossa
	144	conserva senapata
	145	cotognata
	146	fagiolo borlotto di gambolò
	147	farina di grano saraceno
	148	farina per polenta della bergamasca
	149	marroni di santa croce
	150	melone mantovano
	151	mostarda di cremona
	152	mostarda di mantova
	153	patata comasca bianca
	154	patata bianca di oreno
	155	patate di campodolcino
	156	pesche allo sciroppo del lago di monate
	157	pisello di miradolo terme
	158	radici di soncino
	159	riso
	160	rosmarino di montevecchia
	161	salvia di montevecchia
	162	sugolo
	163	tartufo
	164	tartufo nero
	165	zucca mantovana
	166	anello di monaco
	167	amaretti di gallarate
	168	baci del signore
	169	baci di cremona
	170	bisciola
	171	biscotin de prost
	172	brasadella (dolce)
	173	braschin
	174	brutti e buoni
	175	bunbunenn
	176	buscel di fich
	177	bussolano
	178	bussolano di soresina
	179	capunsei
	180	carcent
	181	casoncelli della bergamasca
	182	castagnaccio
	183	caviadini
	184	croccante
	185	cupeta
	186	focaccia di gordona

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meìno
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiacciatina
	216	spongarda di crema
	217	tirot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
	222	torta di fioretto
	223	torta di grano saraceno
	224	torta di latte
	225	torta di mandorle
	226	torta di s. biagio
	227	torta di tagliatelle
	228	torta mantovana
	229	torta sbrisolona
	230	tortelli cremaschi
	231	tortelli di zucca
	232	tortello amaro di castel goffredo
	233	tortionata
	234	treccia d'oro di crema
	235	turtel sguasarot
	236	ufela
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
Prodotti della gastronomia	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	243	mascarpin de la calza
	244	mascarpone artigianale
	245	miele
	246	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo – ciaringolo - buzzicco – ciambudeo
	16	cicoli – ciccioli – sgrisciuli
	17	coppa di testa – tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza – capocollo – scalmarita
	23	lonzino – capolombo
	24	mazzafegato – salsiccia matta
	25	miaccio – miaggio – migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc – dindo
Condimenti	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
Formaggi	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
	52	raviggiolo

	53	slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore “precoce di jesi”
	65	cavolfiore “tardivo di fano”
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro “triticum dicoccum”
	72	germogli di pungitopo sott’olio
	73	germogli di tamaro sott’olio
	74	germogli di vitalba sott’olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
	95	tartufo bianco (*tuber magnatum pico)*
	96	tartufo nero estivo (*tuber aestivum vitt.)* o scorzone
	97	tartufo nero pregiato *(tuber melanosporum vitt.)*
	98	visciolata
	99	visciole e amarene di cantiano
	100	visciole essiccate
	101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	108	castagnole
	109	cavallucci
	110	chichiripieno o chichì
	111	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	112	ciambelle all'anice o anicini
	113	ciambellone
	114	cicerchiata
	115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	116	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	118	cresciolina
	119	crostata al torrone
	120	crostoli del montefeltro
	121	fave dei morti
	122	fristingo – fristingu – frestinghe
	123	frittelle di polenta
	124	frustenga
	125	funghetto di offida
	126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	128	maiorchino – marocchino
	129	pan nociato
	130	pane a lievitazione naturale
	131	pane di chiaserna
	132	pane di pasqua di borgopace
	133	pizza con le noci
	134	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	135	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	136	quadrelli pelusi
	137	rocciata - erbata
	138	scroccafusi
	139	serpe
	140	sfrappe - fiocchetti
	141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	142	tacconi - tacon
	143	torrone di fichi – panetto di fichi
	144	torta di granoturco in graticola
	145	ungaracci - ungarucci
Preparazionedi pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	146	filetti di trota affumicati
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	147	miele delle marche
	148	miele del montefeltro
	149	ricotta
	150	ricotta salata

REGIONE MOLISE		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vrucculare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	pampanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
Formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	live cuvate, olive all'acqua e sale
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatun)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoiardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
	140	staielle
	141	strufoli
	142	tacconelle (taccozze)
	143	tagliolini
	144	taralli con seme di finocchio
	145	torrone del papa
	146	tozzetti
	147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
	148	zeppole
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	miele
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsoà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecun)
	24	bovino piemontese
	25	bondiola
	26	bresaola della val d'ossola
	27	cappone di monasterolo di savigliano
	28	cappone di morozzo
	29	cappone di san damiano d'asti
	30	cappone di vesime
	31	capretto della val vigezzo
	32	carn seca
	33	castrato biellese
	34	coniglio grigio di carmagnola
	35	coppa cotta bieleisa
	36	cotechino
	37	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	38	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	39	frisse (fresse) o grive
	40	gallina bianca di saluzzo
	41	gallina bionda piemontese
	42	l'mlon
	43	lardo
	44	lingua di bovino cotta
	45	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	46	lumache di montagna (chiocciole di borgo san dalmazzo)
	47	mica
	48	mocetta
	49	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (preivi o preive o quajette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame d'asino

	62	salame del cios
	63	salame di cavallo
	64	salame di cinghiale
	65	salame di giora
	66	salame di patate
	67	salame di testa o cupa
	68	salame di trippa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame nobile del giarolo
	73	salame o salamino di capra o susiccia 'd crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinacci
	82	testa in cassetta
	83	violino
Condimenti	84	bagna cauda
	85	bagnet ros
	86	bagnet verd
	87	mostarda di mele
	88	mostarda d'uva o cognà
Formaggi	89	beddo
	90	bëggia
	91	bettelmat
	92	boves
	93	caprino della val vigezzo
	94	caprino lattico piemontese
	95	caprino presamico piemontese
	96	caprino valsesiano o crava
	97	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	98	cevrin di coazze
	99	civrin della val chiusella
	100	formaggio a crosta rossa
	101	formaggio del fieno
	102	gioda
	103	maccagno o macagn
	104	mollana della val borbera
	105	montebore
	106	montegranero
	107	motta
	108	murianengo o moncenisio
	109	murtarat
	110	nostrale d'alpe
	111	ossolano
	112	paglierina
	113	robiola d'alba
	114	robiola di cocconato
	115	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese
	116	sola (sora, soera)
	117	spress
	118	toma ajgra
	119	toma biellese
	120	toma d'alpeggio
	121	toma del lait brusc o bianca alpina
	122	toma della valsesia
	123	toma di celle
	124	toma di lanzo
	125	tometto o tumet
	126	tomino canavesano asciutto

	127	tomino canavesano fresco
	128	tomino del bot
	129	tomino delle valli saluzzesi
	130	tomino del talucco
	131	tomino di rivalta
	132	tomino di s. giacomo di boves
	133	tomino di saronsella (chivassotto)
	134	tomino di sordevolo
	135	toumin dal mel
	136	tuma 'd trausela
	137	tuma di bossolasco
	138	tuma mola
	139	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	140	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	141	actinidia di cuneo
	142	aglio di caraglio
	143	aglio di molino dei torti
	144	ajucche
	145	albicocca tonda di costigliole
	146	amarena di trofarello
	147	asparago santenese
	148	asparago saraceno di vinchio
	149	bietola rossa di castellazzo bormida
	150	bietola a costa rossa astigiana
	151	carciofo della valtiglione
	152	cardo avorio di isola d'asti
	153	cardo bianco avorio di andezeno
	154	cardo gobbo di nizza monferrato
	155	carota di san rocco castagnaretta
	156	castagne
	157	cavolfiore di moncalieri
	158	cavolo verza di montalto dora
	159	cavolo verza di settimo torinese
	160	cece
	161	cicoria pan di zucchero casalese
	162	ciliegia bella di garbagna
	163	ciliegia precoce di rivarone
	164	ciliegie di pecetto
	165	cipolla bionda astigiana
	166	cipolla di leinì
	167	cipolla dorata di castelnuovo scrivia
	168	cipolla piatlina bionda di andezeno
	169	cipolla rossa astigiana
	170	cipolla rossa di castelnuovo scrivia
	171	cipolline di ivrea
	172	fagiolana della val borbera
	173	fagiolo bianco di bagnasco
	174	fagiolo della villata
	175	fagiolo di saluggia
	176	farina per polenta tradizionale di langa
	177	farine alimentari della valle vermenagna
	178	fragola cuneese
	179	fragola profumata di tortona
	180	fragole di san raffaele cimena
	181	fragolina di san mauro torinese
	182	funghi delle vallate piemontesi
	183	grano saraceno
	184	insalatina di castagneto po
	185	lattughino di moncalieri
	186	marrone della val pellice
	187	melanzana violetta casalese
	188	mele autoctone del piemonte
	189	mele del piemonte
	190	meloni di isola s. antonio
	191	patata quarantina bianca genovese

	192	patata piatlina della valle grana
	193	patate di pianura
	194	patate di entracque
	195	patate di montagna
	196	peperone cuneo
	197	peperone di capriglio
	198	peperone quadrato d'asti
	199	peperoni di carmagnola
	200	pera madernassa
	201	pere delle valli di lanzo
	202	pere martin sec
	203	pesche autoctone del piemonte
	204	pesche del piemonte
	205	piante officinali del pemonte
	206	piattella canavesana di corteggio
	207	piccoli frutti
	208	pisello di casalborgone
	209	pomodoro costoluto di cambiano
	210	pomodoro costoluto di chivasso
	211	pomodoro piatta di bernezzo
	212	porro di cervere
	213	porro dolce lungo di carmagnola
	214	ramassin o dalmassin
	215	rapa di caprauna
	216	ravanello lungo o tabasso
	217	risi tradizionali
	218	scorzobianca o barbabuc
	219	scorzonera di castellazzo bormida
	220	sedani di alluvioni cambio’
	221	sedano dorato d'asti
	222	sedano rosso di orbassano
	223	susina santa clara del saluzzese
	224	susine della collina torinese
	225	tartufo bianco
	226	topinambur
	227	trifulot del bür
	228	uva fragola
	229	zucca di castellazzo bormida
	230	zucchini di borgo d'ale
	231	acsenti
	232	agnolotti
	233	amaretti
	234	antico dolce della cattedrale
	235	asianot
	236	baci di dama di tortona
	237	beatine di ghemme
	238	bicciolani
	239	biova
	240	biscotti della salute
	241	biscottini di novara
	242	biscotto della duchessa
	243	biscotto giolitti
	244	bonet
	245	brut e bon
	246	bugie o chiacchierie
	247	campagnola buschese
	248	canestrelli
	249	canestrelli biellesi
	250	canestrelli novesi
	251	caramelle classiche dure
	252	cariton
	253	castagnaccio
	254	ciciu 'd capdan
	255	cioccolatini torinesi
	256	cöpeta o coppette di s. antonio
	257	coppi di langa

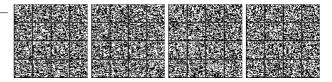
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	crema gianduja
	259	crasanzin o crescianzin
	260	crocanti del ciavarin
	261	farinata di ceci
	262	fiaca'
	263	finocchini
	264	focaccia di susa
	265	focaccia novese
	266	frittelle di carnevale
	267	fugascina di mergozzo
	268	fugassa 'd la befana
	269	giandujotto
	270	grissino stirato
	271	krumiri
	272	margheritine di stresa
	273	marron glacè di cuneo
	274	miacce, miasse o miasce e amiasc
	275	miche di cuneo
	276	mustaccioli
	277	nocciolini di chivasso
	278	ossa da mordere
	279	pan barbarià
	280	pan della marchesa
	281	pan dolce di cannobio
	282	pan d'oropa
	283	pan robi
	284	pane di chianocco
	285	pane di mais di novara
	286	pane di riso di novara
	287	pane di san gaudenzio
	288	pane di segale
	289	pane dolce di meliga e mele
	290	pane nero di coimo
	291	panettone basso glassato piemontese
	292	panna cotta
	293	paste di meliga
	294	pasticceria mignon della tradizione torinese
	295	pastiglie di zucchero
	296	pesche ripiene
	297	plin
	298	pnon di levaldigi
	299	polenta dolce biellese o polenta d'ivrea
	300	polentina astigiana
	301	praline al rhum
	302	praline cri cri
	303	quaquare di genola
	304	rabaton
	305	ravioles della val varaita
	306	rubatà
	307	rustica
	308	sangiorgini di piossasco
	309	savoiardi
	310	tajarin
	311	tirà
	312	tirulen
	313	torcetti
	314	torrone di nocciole
	315	torta 'd ravisce
	316	torta del buscajet
	317	torta del palio
	318	torta di arignano
	319	torta di castagne
	320	torta di nocciole
	321	torta di pane
	322	torta matsafam
	323	torta palpiton
	324	tupunin

	325	violette candite
	326	zabaione
	327	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	328	lampré (lampreda)
	329	prodotti ittici in carpione
	330	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	331	brus
	332	brus da ricotta
	333	frachet
	334	mascarpa o mascherpa
	335	mörtrett o murtret
	336	salagnun
	337	salignun o salgnun
	338	mieli del piemonte
	339	seirass del fen o saras del fen
	340	seirass di siero di pecora
	341	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina
Condimenti	39	sugo alla zia vittoria
Formaggi	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino
	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto

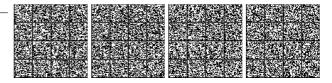
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	59	asparagi sott'olio
	60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	62	capperi del gargano, mattinata
	63	capperi in salamoia
	64	capperi sott'aceto
	65	caramelle di limone arancio
	66	carciofini sott'olio
	67	carciofo di san ferdinando
	68	carosello di manduria, carusella
	69	carota di zapponeta
	70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	72	cece nero
	73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
	75	cicoria riccia, cecora rizza
	76	ciliegie di puglia, cerase
	77	cima di rapa
	78	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
	79	cipolla di acquaviva delle fonti
	80	cipolla di zapponeta
	81	concentrato secco di pomodoro
	82	conserva piccante di peperoni
	83	cotognata
	84	cotto di fico
	85	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	86	farinella
	87	fava di zollino, cuccìa
	88	fave fresche cotte in pignatta
	89	fichi secchi
	90	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
	91	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	92	fiorone di torre canne, culumbr
	93	funghi spontanei secchi al sole
	94	funghi spontanei sott'olio
	95	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
	96	lampascioni sott'olio
	97	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
	98	mandorla di toritto, aminue
	99	marmellata di arancio e limone
	100	marmellata di fichi
	101	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
	102	melanzane secche al sole
	103	melanzane sott'olio
	104	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
	105	mostarda
	106	mostarda di uva e mele cotogne
	107	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
	108	olio extra vergine aromatizzato
	109	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
	110	olive cazzate o schiacciate
	111	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
	112	olive in salamoia
	113	olive verdi
	114	patata di zapponeta
	115	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
	116	peperoni secchi al sole

	117	peperoni sott'olio
	118	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	119	piattello
	120	pisello nano di zollino
	121	pisello riccio di sannicola
	122	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cucìulu"
	123	pomodori secchi al sole
	124	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	125	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	126	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	127	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	128	pomodoro regina
	129	salicornia sott'olio
	130	salsa di pomodoro
	131	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	132	uva da tavola
	133	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	134	vincotto
	135	zucchine secche al sole
	136	zucchine sott'olio
	137	africani
	138	biscotto di ceglie messapico
	139	bocca di dama
	140	buccunottu gallipolino
	141	calzoncelli
	142	calzone di ischitella
	143	cartellate
	144	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	145	cazzateddhra di surbo
	146	cavatelli
	147	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	148	cupeta, cupeta tosta
	149	cuturusciu
	150	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	151	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	152	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	153	farrata di manfredonia, a farréte
	154	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	155	focaccia barese
	156	friselle di orzo e di grano
	157	fruttone, barchiglia
	158	fusilli
	159	grano dei morti
	160	intorchiate
	161	lagane
	162	lasagne arrotolate
	163	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	164	maccaruni
	165	mafalda
	166	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	167	mandorlaccio
	168	mandorle atterrate
	169	mostaccioli
	170	mpilla
	171	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	172	orecchiette
	173	ostie ripiene

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	174	pane di ascoli satriano
	175	pane di grano duro
	176	pane di laterza
	177	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	178	pane di santeramo in colle
	179	panzerotto fritto
	180	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	181	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	182	pasta di grano bruciato
	183	pasticciotto
	184	pesce e agnello di pasta di mandorla
	185	pettole
	186	piscialetta, piscialletta
	187	pistofatru
	188	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	189	pitteddhre
	190	pizza di grano d'india
	191	pizza sette sfoglie di cerignola
	192	pizza sfoglia e scannatedda
	193	pizzelle
	194	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	195	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	196	ravioli con ricotta
	197	rustico leccese
	198	sasanello gravinese
	199	scaldatelli
	200	scarcelle
	201	scèblasti, ascèplasti
	202	semola battuta
	203	spumone salentino
	204	susumelli, susumierre
	205	taralli
	206	taralli neri con vincotto
	207	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
	208	troccoli
	209	zèppula salentina, zèppula, zeppola
Prodotti della gastronomia	210	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	211	cìciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cìcici, làcana e cìceri, massa, massa e cìciri
	212	fave bianche e cicorie, fae e fogghie, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghi, 'ncapriata
	213	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	214	grano stumpato, ranu stumpatu
	215	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	216	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	217	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	218	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	219	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	220	alici marinate
	221	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	222	cozza tarantina, cozza gnure
	223	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	224	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	225	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	226	scapece gallipolina
	227	scapece di lesina

	228	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	229	ricotta
	230	ricotta forte
	231	ricotta marzotica leccese
	232	ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, filu' e ferru, file e ferru
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba de figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	10	carne sardo-modicana
	11	coccoi de fracca
	12	cordula, corda
	13	guanciale
	14	musteba-mustela
	15	ortau
	16	porcetto da latte, suinetto da latte, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	17	prosciutto di pecora, presuttu 'e brebei
	18	prosciutto di suino-presuttu
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
	22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu,thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - prittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
	38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	39	semicotto di capra
	40	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	41	olio di lentischio, ollu de stincini
	42	arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	cuppetta, lattuga
	50	fagiolo bianco di terraseo
	51	fagiolo tianese
	52	finocchietto selvatico
	53	grano cotto, trigu cottu
	54	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	55	mandorle arrubbia
	56	mandorle cossu
	57	mandorle olla
	58	mandorle schina de porcu
	59	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	60	melo - melappia - melappiu - appio
	61	melo - noi unci
	62	melo miali
	63	melo trempa orrubia
	64	melone in asciutto - melone de jerru
	65	melone verde
	66	olive a scabecciu
	67	olive verdi in salamoia
	68	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	69	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	70	pero brutta e bona, bugiarda
	71	pero de su duca, cento doppie - del duca
	72	pesca di san sperate
	73	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
	74	pira limoi, pera limone
	75	piru ruspu - pero
	76	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
	77	pompia intrea, pompia
	78	prezzemolo, perdusemini
	79	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
	80	riso prodotto e lavorato in sardegna
	81	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
	82	amaretto, amarettos de mendula
	83	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	84	aranzada
	85	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	86	biscotto di fonni
	87	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	88	bucconettes
	89	candelaus, candelaus prenu
	90	caombasa, colombelle
	91	carapigna - karapigna - astròre
	92	caschettas - tiliccas
	93	civraxiu, civràxu, civàrxu
	94	coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
	95	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
	96	copuletas - copuletta
	97	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
	98	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
	99	culurgiones - culingionis
	100	filindeu
	101	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
	102	focaccia portoscusese
	103	fregola, fregula
	104	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
	105	gallettinas - pistoccheddus grussus - gallettine
	106	gateau gattò de mendula

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	107	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
	108	gueffus, guelfos, guelfus
	109	is angules
	110	is coccoisi de casu
	111	li chiusoni - ciusoni
	112	lorighittas
	113	malloreddus
	114	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
	115	moddizzosu
	116	mostaccioli, mustazzolos
	117	orilletas
	118	panada - empanada
	119	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
	120	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
	121	pane cicci, pane di desulo
	122	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
	123	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
	124	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
	125	pane 'e cariga - pane 'e mendula
	126	pane guttiaiu
	127	pani e saba, pani e sapa
	128	papassinos
	129	pardulas, casadinas
	130	pastine di mandorle, pastissus
	131	picchirittusu
	132	pirikitos - piricchittos
	133	pistiddu
	134	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
	135	pistoccu
	136	pistoccu de nuxi
	137	pompia, pompìa intréa
	138	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
	139	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
	140	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
	141	sebadas, seadas, sebada
	142	sos pinos
	143	sospiri di ozieri
	144	spianada - spianata - cozzula - panedda
	145	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
	146	tallutzas, orecchiette
	147	torrone di mandorle - su turroni
	148	tunda
	149	uciatìni - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	150	zichi
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	151	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	152	belu, trippa di tonno
	153	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	154	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	155	cuore, cuore di tonno
	156	figatello, lattume
	157	merca di muggine
	158	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	159	musciame di tonno - filetto di tonno
	160	spinella
	161	tonno affumicato
	162	tonno sott'olio
	163	tunninia
	164	abbamele
	165	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	166	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	167	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	168	lumache
	169	miele di asfodelo, cadilloni
	170	miele di cardo, cardu pintu
	171	miele di castagno
	172	miele di corbezzolo, melalidone olione
	173	miele di eucalipto
	174	miele di rosmarino
	175	ricotta di colostro ovino
	176	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	177	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	178	ricotta moliterna, ricottone
	179	ricotta mustia
	180	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	181	ricotta toscanella, ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi
	57	fava di leonforte

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	58	fichi secchi
	59	fichidindia
	60	fico d'india della valle del belice
	61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
	62	fragola e fragolina di naletto
	63	fragolina di ribera
	64	fragolina di sciacca
	65	grano duro
	66	kaki di misilmeri
	67	lenticchia di ustica
	68	lenticchia di villalba
	69	limone in seccagno di pettineo
	70	limone verdello
	71	mandarino tardivo di ciaculli
	72	mandorla di avola
	73	mandorle
	74	manna
	75	marmellata di arance
	76	marmellata di mele cotogne
	77	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	78	mele cola
	79	mele gelate cola
	80	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	81	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
	82	mostarda
	83	mostarda essiccata
	84	nespola di trabia
	85	nocciole dei nebrodi
	86	noce di motta, "nuci da motta"
	87	oliva nebba
	88	oliva nera passuluni
	89	origano
	90	ovaletto di calatafimi
	91	patata novella di messina
	92	patata novella di siracusa
	93	pere butirra d'estate
	94	pere spinelli
	95	pere ucciardona
	96	pere virgola
	97	Pistacchio
	98	pomodoro di vittoria
	99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	101	pomodoro secco (ciappa)
	102	rosmarino
	103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
	105	amaretti
	106	biancomangiare
	107	biscotti a "s"
	108	biscotti al latte
	109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	110	biscotti di natale
	111	biscotti duri
	112	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	114	bocconetto
	115	braccialette
	116	buccellato
	117	cannillieri
	118	cannoli
	119	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	120	cassata siciliana

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	121	cassateddi
	122	cassateddi di calatafimi
	123	cassatella di agira
	124	ciambella
	125	ciascuna, mucatuli
	126	cioccolata di modica
	127	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	128	crespelle di riso
	129	crispelle, i crispeddi
	130	cuccìa
	131	cucciddata
	132	cucciddati di calatafimi
	133	cucuzzata
	134	cuddrireddra
	135	cuddureddi
	136	cuffitelle
	137	facciuni di san chiara
	138	fasciatelle
	139	frutti di martorana
	140	gadduzzi
	141	gelo di melone
	142	granita di gelsi neri
	143	granita di mandorla
	144	guammelle
	145	guiuggiolena o cubbiata
	146	mandorlato (biscotto riccio)
	147	mastazzola
	148	nfasciatieddi
	149	nfasciatieddi di agira
	150	nfasciatiaddi di troina
	151	nfrigghiulata
	152	nucàtuli
	153	ossa di morto
	154	pagnotta alla disgraziata
	155	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	156	pane di casa, u pani i casa
	157	pane di monreale (u pani ri murriali)
	158	pane di s. giuseppe
	159	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	160	panzerotti
	161	papareddi
	162	pasta alla crema di latte
	163	pasta di mandorle
	164	pasta di nocciola
	165	pasta reale di erice
	166	petrafennula
	167	pignoccata
	168	pignolata di messina
	169	piparelle
	170	pizzarruna
	171	pupi cull'ova
	172	pupi di zucchero
	173	salame turco
	174	savoiarde
	175	scacciata
	176	scursunera
	177	sfinci di san giuseppe
	178	sfincione
	179	sfoglio (sfogghiu)
	180	squartucciatu
	181	taralli
	182	testa di turco
	183	torrone di caltanissetta, turruni
	184	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	185	vastedda fritta

	186	vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	187	arancini di riso
	188	badduzzi di risu
	189	busiati col pesto trapanese
	190	caciu all'argintèra
	191	caponata di melanzane
	192	cardi in pastella
	193	cavate
	194	crespelle
	195	crocchè di patate
	196	cuscus di pesce
	197	focaccia al sambuco
	198	frascatula
	199	iris
	200	maccaruna
	201	màccu di favi
	202	maccu di grano
	203	malateddi
	204	nfigghiulata
	205	padducculi di carne
	206	pane cotto
	207	panelle
	208	parmigiana di melanzane
	209	pasta cà muddica
	210	pasta che sàrdi
	211	pasta che vruoccoli arriminàti
	212	sarde a beccaficu
	213	stigghiola
	214	vino cotto e mustazzoli
	215	zuzzu
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	216	bottarga, uovo di tonno
	217	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	218	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	219	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	220	tonno di tonnara
	221	vaccareddi (lumache)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	222	miele delle egadi
	223	miele delle madonie
	224	miele di acacia, di timo, di carrubo
	225	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	226	miele di trapani
	227	miele ibleo
	228	miele millefiori
	229	miele della provincia di agrigento
	230	ricotta di pecora
	231	ricotta di vacca
	232	ricotta iblea
	233	ricotta infornata
	234	ricotta mista

REGIONE TOSCANA

Tipologia	*N°*	*Prodotto*
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massagli
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	42	lonzino, lombo di maiale salato
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino

	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di maiale e pecora
	66	salame prosciuttato di ghivizzano
	67	salame toscano
	68	salsiccia con cotenne
	69	salsiccia con patate
	70	salsiccia di cinghiale
	71	salsiccia di cinghiale sott'olio
	72	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	73	salsiccia toscana, sarciccia
	74	sanbudello, ammazzafegato aretino
	75	soppressata di cinghiale
	76	soppressata di sangue
	77	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	78	spalla chiantigiana
	79	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	80	spalla di maiale pisana
	81	spalla di sorano
	82	spuma di gota di maiale di san miniato
	83	tarese valdarno
	84	testa in cassetta, sopressata
	85	tizzone di giustagnana
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
Condimenti	91	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	92	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
Formaggi	93	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	94	caciotta di pecora
	95	caciotta dolce, vacchino dolce
	96	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	97	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	98	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	99	formaggio caprino dell'alto mugello
	100	formaggio caprino delle apuane
	101	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	102	il grande vecchio di montefollonico
	103	marzolino di lucardo, pecorino di lucardo
	104	pastorella del cerreto di sorano
	105	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	106	pecorino a latte crudo abbucciato
	107	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	108	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	109	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	110	pecorino del casentino
	111	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	112	pecorino della costa apuana, pecorino massese

	113	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	114	pecorino della lunigiana
	115	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	116	pecorino delle cantine di roccalbegna
	117	pecorino delle colline senesi
	118	pecorino di pienza stagionato in barriques
	119	pecorino stagionato in foglie di noce
	120	pratolina, formaggio caprino
	121	raviggiolo di latte vaccino del mugello, raviggiolo del mugello, ravaggiolo
	122	raviggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	123	raviggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	ricotta di pecora grossettana
	125	ricotta di pecora massese
	126	ricotta di pecora pistoiese
	127	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	128	olio di madremignola
	129	olio di olivastra scarlinese
	130	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	131	aglio massese
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d’argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empolese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece piccolo del valdarno, cece piccino del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccino, cece nostrale
	157	ciliegia di lari
	158	cipolla di bassone
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, cigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina, cipolla bastarda
	168	cocomero della val di cornia

169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
170	confettura di purnelle fiaschette
171	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
172	fagiola garfagnina, fagiola casciana
173	fagiola schiacciona
174	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
175	fagiolo borlotto di maremma
176	fagiolo borlotto nano di sorano
177	fagiolo borlotto nostrale toscano
178	fagiolo burro toscano
179	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
180	fagiolo cannellino di sorano
181	fagiolo cappone
182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
183	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiuolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
185	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
186	fagiolo di bigliolo
187	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
188	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
189	fagiolo fico di gallicano
190	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
191	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
192	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
193	fagiolo mascherino
194	fagiolo massese
195	fagiolo pievarino
196	fagiolo romano, fagiolo romanello
197	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
198	fagiolo schiaccione
199	fagiolo scritto della garfagnana
200	fagiolo scritto di lucca
201	fagiolo serpente toscano, stringa
202	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
203	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
204	fagiolo turco di castello
205	fagiolo zolfino
206	farina di castagne carpinese
207	farina di castagne d'antona, farina dolce
208	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
209	farina di castagne dell'amiata
210	farina di castagne di prato
211	farina di castagne pistoiese
212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
213	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
214	fichi di carmignano
215	fichi sott'olio livornesi
216	fico dottato, ottato
217	fico san piero, corbo
218	fico verdino
219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
220	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
221	funghi sotto sale della costa apuana

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	222	grano marzolo del melo
	223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
	224	granoturco bianco massese, mais bianco
	225	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granturco da polenta garfagnino
	226	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
	227	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
	228	limone massese
	229	lupino dolce di grosseto
	230	mais quarantino
	231	mais rustico per polenta aretino
	232	marmellate e confetture della toscana
	233	marroni della toscana
	234	mela "muso di bue", mela "muso de be"
	235	mela binotto
	236	mela carla aretina, finalina, mela di finale
	237	mela casciana, rosetta, rosina
	238	mela casolana
	239	mela francesca aretina, aretina
	240	mela nesta, decio
	241	mela panaia, flagellata
	242	mela roggiola
	243	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
	244	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
	245	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
	246	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
	247	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
	248	melograno di firenze
	249	melone della val di cornia
	250	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
	251	noce aretina
	252	olive in salamoia
	253	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
	254	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
	255	patata bianca del melo
	256	patata di regnano
	257	patata di santa maria a monte, la tosca
	258	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
	259	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
	260	pera coscia aretina
	261	pera coscia di firenze
	262	pera del curato toscana
	263	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
	264	pera picciola
	265	pera rusé
	266	pesca cotogna del poggio
	267	pesca cotogna di rosano, cotogna
	268	pesca cotogna toscana
	269	pesca diga
	270	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
	271	pesca limone, cotogna tardiva
	272	pesca maglia rosa
	273	pesca michelini
	274	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
	275	pesca passerina, pesca ubriaca
	276	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
	277	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
	278	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	piattella pisana, fagiolo di san michele
	280	pinolo del parco di migliarino-san rossore
	281	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
	282	pisello a tutta frasca aretino

	283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
	284	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
	285	pomodoro canestrino di lucca
	286	pomodoro ciliegino toscano
	287	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
	288	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
	289	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
	290	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
	291	pomodoro marmande
	292	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
	293	pomodoro pendentino
	294	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
	295	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
	296	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
	297	radicchia di lucca
	298	rapino di bergiola foscalino
	299	rapo del valdarno
	300	riso della maremma
	301	scalogno nostrale toscano
	302	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
	303	spinacio tipico della val di cornia
	304	susina amoscina nera di san miniato,susina moscia o moscina
	305	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
	306	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
	307	tartufo bianco della toscana
	308	tartufo nero pregiato della toscana
	309	tartufo nero uncinato della toscana
	310	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
	311	uva colombana di peccioli
	312	zafferano aretino*
	313	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
	314	zafferano purissimo di maremma
	315	zucca da semi toscana, zucca da maiali
	316	zucca lardaia
	317	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
	318	zucchina mora pisana
	319	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
	320	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
	321	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
	322	amaretto santacrocenese
	323	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
	324	befanini, befanotti
	325	berlingozzo
	326	biscotti di prato, cantuccini di prato
	327	biscotto col riccio
	328	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
	329	biscotto di mezz'agosto
	330	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
	331	bozza pratese, pane di prato
	332	brecciotto di roccalbegna
	333	brigidino di lamporecchio
	334	brutti boni di prato
	335	brutto buono ai pinoli, kinzica
	336	buccellato di lucca

	337	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
	338	carscenta della lunigiana, crescenta
	339	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
	340	cavallucci di siena, morsetti
	341	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
	342	cenci, stracci, frappole
	343	ciaccia di pasqua
	344	ciaccino
	345	cialde di montecatini
	346	cialdino dei tufi
	347	ciaramito di castell'azzara
	348	cioccolato artigianale toscano
	349	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
	350	confetti di pistoia, confetti a riccio
	351	corolli incesi
	352	corona di san bartolomeo
	353	crisciolette di cascio
	354	croccolato di siena
	355	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
	356	focaccette di aulla
	357	focaccia bastarda di pitigliano
	358	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
	359	focaccia di nonno pilade
	360	focaccia di pasqua salata di pitigliano
	361	focaccia leva di gallicano
	362	focaccia seravezzina
	363	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
	364	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
	365	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
	366	maccheroni della garfagnana
	367	mandorlata di montalcino
	368	mangia e bei
	369	marocca di casola
	370	marzapane
	371	migliaccia di pitigliano
	372	migliaccio senese
	373	mignecci di formentone di gallicano
	374	miniatensi
	375	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
	376	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	377	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
	378	pane di altopascio
	379	pane di montegemoli
	380	pane di patate della garfagnana
	381	pane di po', signano e agnino
	382	pane di pomarance
	383	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
	384	pane di regnano
	385	pane di vinca
	386	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
	387	pane toscano
	388	panficato dell'isola del giglio
	389	panforte di massa marittima
	390	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
	391	panigaccio di podenzana
	392	panina, pan giallo, panina aretina
	393	panini di granturco
	394	pasimata, passimata

	395	pattona di comano, pattona comanina
	396	pesche di prato
	397	pici, pinci
	398	pupporina
	399	quaresimali
	400	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
	401	ricciolina
	402	rustici di montalcino
	403	salviato di villa basilica
	404	sassi della calvana
	405	scarsella orbetellana
	406	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	407	schiaccia alla campigliese
	408	schiaccia briaca dell'elba
	409	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	410	schiaccia pizzicata di montiano
	411	schiacciata alla fiorentina
	412	schiacciata con l'uva
	413	schiacciata di nonna rina
	414	sfratto
	415	spongata della lunigiana
	416	sportella
	417	taglioli di castell'azzara, melatelli
	418	tartufi dolci della calvana
	419	testarolo della lunigiana
	420	topi di castell'azzara
	421	torsetto con la bolla di pitigliano
	422	torta co' bischeri
	423	torta cybea di massa
	424	torta d'erbe della lunigiana
	425	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	426	torta di frutta secca
	427	torta di marroni di marradi, "la torta"
	428	torta di riso di massa e carrara
	429	torta di riso lunigianese
	430	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	431	torta mantovana
	432	torta salata di villa basilica
	433	tortelli alla lastra di corezzo
	434	tortello del melo, raviolo
	435	tortello di patate
	436	tortello dolce di pitigliano
	437	tortello maremmano con spinaci
	438	tozzetto di pitigliano
	439	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	440	zuccherino di maremma
	441	zuccherino di vernio
	442	zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	443	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	444	anguilla sfumata
	445	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	446	femminelle di orbetello o burano
	447	fiche maschie a stocchetto
	448	filetto di cefalo di orbetello
	449	palamita
	450	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	451	trota iridea
	452	trota marinata di gallicano
Prodotti di origine animale (miele,	453	miele di acacia toscano
	454	miele di castagno toscano
	455	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	456	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano

prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	457	miele millefiori toscano
	458	mieli di particolari essenze floreali
	459	nettare di capraia, miele di capraia
	460	pappa reale
	461	pappa reale in cellette
	462	polline
	463	propoli toscana

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
Condimenti	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
Formaggi	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
	31	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	ciriole
	38	cresciole di ciccioli
	39	crescionda
	40	fave dei morti
	41	mostaccioli
	42	nociata
	43	pammelati
	44	pampepato
	45	pan mostato
	46	pan nociato
	47	pane di strettura
	48	passatelli
	49	pici
	50	pinoccate
	51	pinolate
	52	rocciata
	53	schiacciata al formaggio
	54	stinchetti
	55	strangozzi
	56	strufoli
	57	torciglione
	58	torcolo di san costanzo

	59	torta al formaggio o di pasqua
	60	torta al testo
	61	tozzetti
	62	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	63	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	68	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	69	ricotta salata

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
Formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
	18	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	micóoula
	22	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	28	seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	29	miele di castagno (mi de tsatagnì)
	30	miele di rododendro (mi de framicllo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

REGIONE VENETO

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	grappa veneta
	3	liquore all'uovo
	4	liquore barancino
	5	liquore del cansiglio
	6	liquore fragolino
	7	maraschino
	8	prugna
	9	sangue morlacco
	10	anatra di corte padovana
	11	anatra germana veneta
	12	anatra mignon
	13	bogoni di badia calavena
	14	bondiola al sugo di este
	15	bondiola col lengual del padovano
	16	bondiola di castelgomberto
	17	bondola della val leogra
	18	bresaola di cavallo
	19	cacciatore d’asino
	20	cacciatore di cavallo
	21	carne de fea (pecora) afumegada
	22	carne di musso
	23	ciccioli della val leogra
	24	coeghin nostrano padovano
	25	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	26	coessin (cotechino) del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) della val leogra
	28	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	29	coessin co lo sgrugno
	30	coniglio veneto
	31	coppa di testa di este
	32	cornioi di crespadoro
	33	coscia affumicata di cavallo
	34	cotechino di puledro
	35	cotechino di trecenta
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina collo nudo di corte padovana
	42	gallina dorata di lonigo
	43	gallina ermellinata di rovigo
	44	gallina padovana
	45	gallina polverara
	46	gallina robusta lionata
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	55	luganega trevigiana
	56	luganeghe de tripan
	57	luganeghe della val leogra
	58	morette o barbusti della val leogra
	59	mortandele
	60	muset trevigiano
	61	nervetti di bovino
	62	oca del mondragone
	63	oca di corte padovana
	64	oca in onto padovana
	65	oco in onto dei berici
	66	osocol di treviso
	67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
	68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
	69	parsuto de oca
	70	parsuto di montagnana
	71	pastin
	72	pecora alpagota
	73	pendole
	74	pollo combattente di corte padovana
	75	pollo rustichello della pedemontana
	76	porchetta trevigiana
	77	prosciutto crudo dolce di este
	78	prosciutto della val liona dolce e affumicato
	79	salado co l'ajo del basso vicentino
	80	salado della pedemontana trevigiana
	81	salado fresco del basso vicentino
	82	salado fresco trevigiano
	83	salame bellunese
	84	salame da taglio di trecenta
	85	salame di asino
	86	salame di cavallo
	87	salame di verona
	88	salame nostrano padovano
	89	salamelle di cavallo
	90	salsiccia con le rape
	91	salsiccia equina
	92	salsiccia tipica polesana
	93	schenal
	94	senkilam – speck di sappada
	95	sfilacci di equino
	96	sfilacci di manzo
	97	soppressa di verona
	98	soppressa trevigiana
	99	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
	100	sopressa co la brasola del basso vicentino
	101	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
	102	sopressa di cavallo
	103	sopressa investida
	104	sopressa nostrana padovana
	105	speck di cadore
	106	speck di cavallo
	107	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
	108	tacchino comune bronzato
	109	tacchino ermellinato di rovigo
	110	torresani di torreglia
	111	torresano di breganze
	112	vitellone ai cereali

	113	vitellone padano
Grassi (burro, margarina, oli)	114	burro a latte crudo di malga
Formaggi	115	caciotta misto pecora
	116	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	117	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio imbriago
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegal
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
	140	formaggio pecorino fresco di malga
	141	formaggio renàz
	142	formaggio schiz
	143	formaggio tosella
	144	formaggio "valmorel"
	145	formaggio zigher
	146	formaggio zumelle
	147	formai nustran
	148	aglio del medio adige
	149	antiche pesche di mogliano veneto
	150	asparago bianco del sile
	151	asparago bianco di bibione
	152	asparago di arcole
	153	asparago di giare
	154	asparago di mambrotta
	155	asparago di padova
	156	asparago di palazzetto
	157	asparago di rivoli
	158	asparago verde amaro montine
	159	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	biso di peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
	165	broccolo fiolaro di creazzo
	166	carciofo violetto di s. erasmo
	167	carota di chioggia

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	168	castagne del baldo
	169	castagne e marroni dei colli euganei
	170	cavolo cappuccio di vinigo di cadore (cavolo brunswick), "al capùze"
	171	cavolo dell'adige
	172	cicoria catalogna gigante di chioggia
	173	ciliegia dei colli asolani
	174	ciliegia delle colline veronesi
	175	ciliegie dei colli euganei
	176	ciliegie durone di cazzano
	177	cipolla bianca di chioggia
	178	cipolla rosa di bassano
	179	composte delle valli dell'agno e del chiampo
	180	craut - verde agre
	181	crauti delle bregonze
	182	cren
	183	culàti di valdagno
	184	durona del chiampo
	185	fagiolino meraviglia di venezia
	186	fagiolo bonèl di fonzaso
	187	fagiolo borlotto nano di levada
	188	fagiolo di posina "scalda"
	189	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
	190	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
	191	farina di mais biancoperla
	192	farina di mais marano
	193	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
	194	fasol del lago, mama alta, bonel
	195	fasola posenata
	196	fave bellunesi
	197	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
	198	fragola di verona
	199	funghi coltivati del montello
	200	funghi di costozza
	201	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
	202	giuggiola dei colli euganei
	203	giuggiolo del cavallino
	204	kiwi di treviso
	205	kiwi di verona
	206	kodinze
	207	kodinzon
	208	mame d'alpago (mame, bonei)
	209	mamma bianca di bassano
	210	marinelle sotto spirito
	211	marrone di san mauro
	212	marrone feltrino, morone feltrino
	213	marroni di valrovina
	214	mela del medio adige
	215	mela di monfumo
	216	mela di verona
	217	melone del delta polesano
	218	melone montagnanese
	219	melone precoce veronese
	220	mostarda vicentina
	221	nettarina di verona
	222	noce dei grandi fiumi
	223	noce di feltre

	224	orzo agordino
	225	patata americana di anguillara e stroppare
	226	patata americana di zero branco
	227	patata cornetta
	228	patata del montello
	229	patata del quartier del piave
	230	patata di bolca
	231	patata di cesiomaggiore
	232	patata di chioggia
	233	patata di montagnana
	234	patata di posina
	235	patata dorata dei terreni rossi del guà
	236	patate di rotzo
	237	peperone di zero branco
	238	pera del medio adige
	239	pere del veneziano
	240	pere del veronese
	241	pesca bianca di venezia
	242	pesca di povegliano
	243	pisello di borso del grappa
	244	pòm prussian (mela prussiana)
	245	pomodoro del cavallino
	246	radicchio bianco fior di maserà
	247	radicchio bianco o variegato di lusia
	248	radicchio variegato bianco di bassano
	249	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	250	riso di grumolo delle abbadesse
	251	scarola o insalata d'inverno di bassano
	252	sedano di rubbio
	253	sedano verde di chioggia
	254	sedano-rapa di ronco all'adige
	255	susina gialla di lio piccolo
	256	tartufo della montagna veronese
	257	tartufo nero dei berici
	258	verza moretta o cavolo verza nera di veronella
	259	zucca marina di chioggia
	260	zucca santa bellunese (zucca santa)
	261	amarettoni
	262	banana comune
	263	bibanesi
	264	bigoi
	265	biscotti baicoli
	266	biscotti bussolai
	267	biscotti pazientini
	268	bossolà di chioggia
	269	capezzoli di venere
	270	carfogn
	271	casunziei
	272	ciopa vicentina
	273	colomba pasquale di verona
	274	cornetti
	275	dolce bissioleta
	276	dolce del santo - santantonio
	277	dolce nadalin
	278	dolce polentina
	279	esse adriese

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	280	fave alla veneziana
	281	forti bassanesi
	282	frittelle con l'erba amara
	283	frittelle di verona
	284	frittelle veneziane
	285	fugassa padovana
	286	fugassa veneta
	287	galani e crostoli
	288	gargati
	289	gelato artigianale del cadore
	290	gnocco di smalzao
	291	gnocco di verona
	292	il riccio
	293	lasagne da fornel
	294	mandorlato di cologna veneta
	295	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
	296	mantovana
	297	merletti santantonio
	298	montasù
	299	pagnotta del doge
	300	pan biscotto veneto
	301	pan co a suca
	302	pan co l'ua
	303	pan de le feste
	304	pan del santo (dolce)
	305	pandoli di schio
	306	pandoro di verona
	307	pane di mais
	308	pasta frolla della lessinia
	309	pastina de bortolin
	310	pevarin
	311	rofioi di sanguinetto
	312	rufiolo di costeggiola
	313	sagagiardi
	314	san martino
	315	savoiardi di verona
	316	schizzotto
	317	sfogliatine di villafranca
	318	smegiassa
	319	subioti all'ortica
	320	tajadele al tardivo
	321	torrone di s. martino di lupari
	322	torta ciosota
	323	torta figassa
	324	torta fregolotta
	325	torta nicolotta
	326	torta ortigara
	327	torta pazientina
	328	torta pinza-putana
	329	torta sgriesolona - rosegota
	330	torta zonclada
	331	tortellini di valeggio sul mincio
	332	treccia d'oro di thiene
	333	zaleto di giuggiole
	334	zaletti
	335	anguilla del delta del po
	336	anguilla del livenza

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	339	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	340	cefali delle valli da pesca venete
	341	cefalo del polesine
	342	cozza di scardovari
	343	gambero di fiume della venezia orientale
	344	latterini marinati del delta del po
	345	moeche e masanete
	346	moscardino di caorle
	347	pesce azzurro del delta del po
	348	sardine e alici marinate del delta del po
	349	schilla della laguna di venezia
	350	trota fario valli vicentine
	351	trota iridea del sile
	352	trota iridea della valle del chiampo
	353	vongola verace del polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	354	caciocapra
	355	formaggio al latte crudo di posina
	356	formaggio straccon
	357	miele dei colli euganei
	358	miele del delta del po
	359	miele del grappa
	360	miele del montello
	361	miele della collina e pianura veronese
	362	miele della montagna veronese
	363	miele di barena
	364	mieli dell'altopiano di asiago
	365	ricotta affumicata
	366	ricotta affumicata della val leogra
	367	ricotta da sacchetto della val leogra
	368	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	369	ricotta pecorina dei berici
	370	ricotta pecorina stufata dei berici
	371	ricotta schotte

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	**N°**	**Prodotto**
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
Formaggi	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)

stato naturale o trasformati	48	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)
	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciroppo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)*
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	57	apfelbrot (pane di mele)*
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)*
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)*
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)*
	76	palabirabrot (pane alle pere)*
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	81	schüttelbrot (pane di segale duro)
	82	schwarzer weggen (filone integrale)
	83	strauben (frittella "strauben")
	84	strudel
	85	tirtlan (frittelle tirtlan)
	86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	87	vollkornpaarl (paarl integrale)*
	88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*
	89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*
	90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	91	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	92	buttermilch (latticello)*

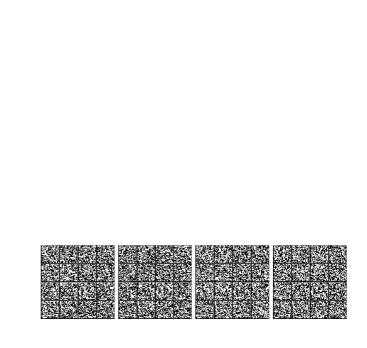
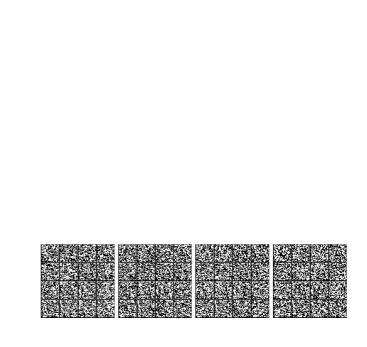
* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	***N°***	***Prodotto***
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	12	barbusto o “moretto”
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all’aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne “fumada” di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne “salada” di capra o di pecora
	19	carne “salmistrada” della valle di cembra o carne “fumada” se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo “fuma”
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all’aglio di caderzone
	38	paste “de luganeghe” o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all’aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all’aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
Formaggi	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano “de casel”, nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)

	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	63	burro, burro di malga del trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais “nostrano di storo”
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	74	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
	77	patata trentina di montagna
	78	pere antiche trentine
	79	sedano rapa della val di gresta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	basini de trent
	81	béchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	cuccalar
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strùdel
	101	torta di “fregoloti”
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

13A05341

MARCO MANCINETTI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

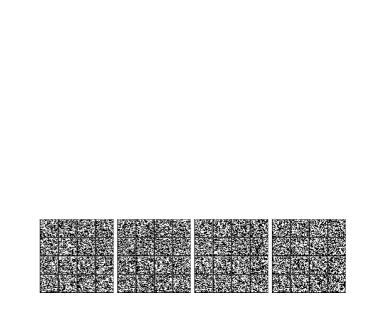
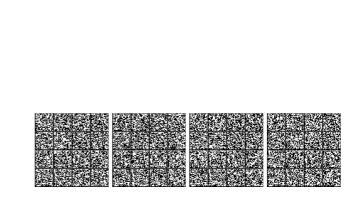
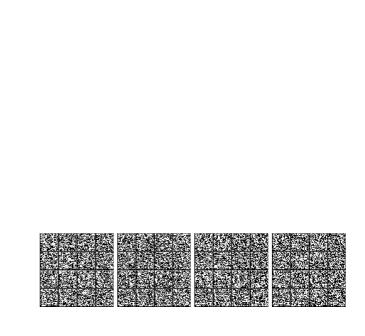
(WI-GU-2013-SON-052) Roma, 2013 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:		
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€ **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€ **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:		
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€ **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€ **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE:		
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€ **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€ **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:		
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€ **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€ **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:		
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€ **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale	€ **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:		
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale	€ **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€ **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 128,06)**	- annuale	€ **300,00**
*(di cui spese di spedizione € 73,81)**	- semestrale	€ **165,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,73)**	- annuale	€ **86,00**
*(di cui spese di spedizione € 20,77)**	- semestrale	€ **55,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00 (€ 0,83+ IVA)

Sulle pubblicazioni della 5° Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 21%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potrannno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.